

VĚDEĀSKĀ• GULĀ•Ā

PondĀĀ-, 10 duben 2017

VĚdeĀskĀ telecĀ gulĀ; je zcela urĀitĀ jedno z nejluxusnĀjšch, nejjemnĀjšch jĀdel, kterĀ znĀm. MoĀĀ na první pohled trochu vypadĀ jako gulĀ;, uĀĀ pĀĀmĀ prvnĀm ochutnĀnĀi ale pochopĀte, ĀĀ tu jde o ūplnĀ jinou ligu. Extraligu. MoĀĀnĀ Ligu mistrĀ. Taky je dost moĀĀnĀ, ĀĀe mĀ jen zaslepil sentiment z doby, kdy jsme doĀasnĀ bydleli ve V. VzpomĀnĀm na ty Āasy jako prababiĀka na monarchii a s ūctou sklĀnĀm hlavu ke všemu, co se mĀĀe chlubit duchem cĀsaĀskĀho majestĀtu.

Mimochodem pokud jste v Hofburgu nevidĀli StĀĀbrnou komoru, tedy cĀsaĀskou sbĀrku stolnĀho porcelĀnu, pĀĀborĀ a vĀz, vybavenĀ dvornĀ kuchynĀ a cukrĀrny, mĀli byste to pĀĀmĀ nejbliĀšĀ nĀvštĀvĀ VĀdnĀ napravit. Jinak s nikdy nedozvĀte, Āemu se opravdu ĀĀkĀ stolovat jako pĀn. To nevjĀtšĀ kouzlo vĚdeĀskĀho gulĀ;e ovšem nespoĀĀvĀ ani v pouĀĀitĀm mase, ani v mĀstĀ, pĀvodu, nĀbrĀ ve zpĀsobu zahuštĀnĀ. JednĀ se toti gulĀ; bez mouky a to v dnešnĀ zdravĀ dobĀ znĀ skoro jako bezlepkovĀ zaklĀnadlo.

VĚdeĀskĀ gulĀ; ve zkratce

ZahušĀovĀnĀi moukou je nĀco jako dietnĀ-kuchaĀskĀ strĀšĀk, a i kdyĀ se vĀs ho snaĀĀm zbavit, pĀĀ jako samozvanĀ krotitelka kuchaĀskĀch duchĀ zneškodnit, pĀĀece jenom je fajn si obĀas oddechnout ūlevou, kdyĀ v nĀkterĀm z klasickĀch jĀdel zahuštĀnĀi moukou vĀbec nepotĀebujete. ProstĀ jako kdyĀ pomalu otvĀrĀte dveĀmĀ koupelny, ĀekĀte bubĀka ve vanĀ, ale všude je klid a strĀšenĀ se tentokrĀt nekonĀ. Na zahuštĀnĀi se u vĚdeĀskĀho gulĀ;e vyuĀĀivĀ velkĀho mnoĀstvĀ cibule, ve kterĀ se maso celou dobu dusĀ. Bere se jĀ zhruba tolik, jako masa. JejĀm rozmixovĀnĀm vznikne gulĀ;ovĀ omĀĀka, kterĀ mĀ pĀĀesnĀ tu sprĀvnou hustotu. JenomĀe aby mĀĀa šĀvĀ i tu sprĀvnou chuĀ a barvu, musĀte si nejprve gulĀ; u plotny „vystĀt“ – takovĀmu mnoĀstvĀ cibule, jakĀ budete potĀebovat, to trochu trvĀ, neĀ zĀskĀ sprĀvnou hnĀdou barvu do zĀkladu, a nesmĀte u toho pĀĀĀliš šetĀmit tukem, jinak se vĀm cibule snadno pĀĀipĀlĀ. NavĀc musĀte kvĀli chuti opĀct do zlatavĀ barvy i maso. Po ūvodnĀm mĀchĀnĀi a opĀkĀnĀi a mĀchĀnĀi a opĀkĀnĀi to uĀĀ jde skoro samo jako u vĀtšiny gulĀ;. Podlijete, pĀĀikryjete a nechĀte dlouho a jemnĀ pobublĀvat. NemusĀte se tedy obĀvat, ĀĀe vĀs chci sedĀĀit do ūmoru; ĀtenĀĀ si ĀlovĀk v dnešnĀ dobĀ musĀ povaĀovat, bydlel nĀkde na samotĀ u lesa. Maso na vĚdeĀskĀ gulĀ;

JelikoĀ mĀ vĚdeĀskĀ gulĀ; v nĀzvu gulĀ;, asi je vĀm hned na první dobrou jasnĀ, ĀĀe se maso bude dusit (domĀkka). Nebude se ani vaĀĀit, ani pĀct, ani smaĀĀit, ale docela obyĀejnĀ dusit pozvolna pod pokliĀkou. Proto je minutkovĀ masa ze hĀĀbetu (panenka, svĀkovĀ, roštĀnec, peĀenĀ) zcela nevhodnĀ, budete potĀebovat nĀco prorostlejšĀho a namĀhanĀjšĀho. Ovšem nikoli pĀĀĀliš prorostlĀho, protoĀe pak by gulĀ; ztratil svou noblesu. Maso z hornĀ ĀĀsti pĀĀednĀ nohy, tedy ramĀnko neboli plec, je ideĀlnĀ volba. Skvost si vyrobĀte pĀĀmĀi pouĀĀitĀ mladĀho, ještĀ svĀtlĀho telecĀho masa, ale pokud se rozhodnete pro maso vepĀovĀe nebo podle postupu se tak jako tak doberete vĀbornĀho vĀsledku. Jen tomu pak neĀĀkejte telecĀ gulĀ;, moc vĀs o to prosĀm. Jak vĚdeĀskĀ gulĀ; souvisĀ s pohĀdkou o Popelce

MoĀĀnĀ se ptĀte, jak to udĀlat, aby se cibuli podaĀĀilo rozmixovat do šĀvĀy kvĀli zahuštĀnĀi a zĀroveĀ maso zĀstalo celĀ. Asi je tedy jasnĀ, ĀĀe maso musĀte nejprve kousek po kousku vybrat. NejlĀp a nejrychleji toho docĀlĀte, kdyĀ mĀkkĀ udušenĀ maso scedĀte pĀĀes cednĀk a tekutinu zachytĀte. Pak si zahrajete na Popelku a z cednĀku všechny kousky masa vyberete a odloĀĀte stranou. NejsnĀz se to dĀĀlĀ velkou kuchaĀskou pinzetou, ale ani vidliĀka nenĀ špatnĀ nĀstroj. Zbytek surovin, kterĀ se zachytily v cedĀku, tedy pĀĀedevšĀm cibuli, vraĀte ke scezenĀ šĀvĀvĀ z dušenĀi a teprve teĀ rozmixujte dohladka. Pak mĀĀete v klidu maso nasypat nazpĀtek do šĀvĀy. A to je celĀ kouzlo. Tak aĀ se vĀm nĀslednĀ u stolu dostane nejmĀnĀ krĀlovskĀho potlesku. SUROVINY:

800 g telecĀho ramĀnka (plece)
750 g cibule
4 lĀĀice oleje
100 ml suchĀho bĀlĀho vĀna
2 lĀĀice rajskĀho protlaku
3 lĀĀiky kvalitnĀ sladkĀ mletĀ papriky
1 citron, ze kterĀho pouĀĀijete jen trochu kĀry
špetka ĀerstvĀ nĀstrouhanĀho muškatovĀho oĀĀĀku
sĀl
ĀerstvĀ mletĀ ĀernĀ pepĀĀm
1 kelĀmek zakysanĀ smetany
pĀr snĀtek tymiĀnu k ozdobi

POSTUP:

Maso odblĀte, zbavte velkĀch kusĀ povrchovĀho tuku a zbytek šlach. Pracujte s malĀm noĀĀĀkem, protoĀe

lepšící nástroj pro tento úkon nevymyslíte. Poté maso nakrájejte na kostky velké 3-4 cm a osolte ho jednou zarovnanou lžičkou soli.

Všechnu cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Abyste ji zbytečně neoplakávali, uvdomte si, že je pro ni pocta skončit svážit v tak dokonalém a nadčasovém jídle; a taky si stoupněte kam do prázna, aby vám cibule aroma nestoupalo přímo do nosu. Stačí, kde vhodně, pootevřít okno nebo zapnout digestoř. Zabírá to, na rozdíl od chlebové pečící narkomanie.

Ve středně velkém kastrolu rozehřejte olej a maso na něm postupně ve dvou nebo třech dávkách zprudka opečte z všech stran. Jde vám o povrchovou barvu, nikoli o změknutí uprostřed – tam ať si klidně maso zůstane syrové. Opečené maso odložte zatím bokem.

Na výpeku začněte restovat cibuli. Pokud by se vám zdálo, že k tomu má málo tuku, neváhejte jednu až dvě lžičky oleje přilít, jinak se vám cibule bude připalovat. Na středně silném plameni v krátkých intervalech promíchávejte a restujte, dokud nedosáhnete rovnoměrné, zlaté barvy. Přilíhající cibulový základ nestačí, přilíhající tmavý je k telec zbytečný.

Ke správně opečené cibuli přidejte protlak a ještě minutu nebo dvě opečte, dokud nezmažní barvu z červené rezavou - tím se zároveň podstatně promění a zvýrazní jeho chuť. Zarestování protlaku si zapamatujte pro všechny případy, kdy se kam téměř nelogicky přidává, aniž by se tím vytvářela rajčatová omáčka nebo polévka.

Cibuli s protlakem zasypte paprikou a jen velmi krátce promíchejte, jen coby se paprikový prášek rozmíchá a spojil s tukem. Podlijte vínem a krátce povaďte, dokud se víno téměř neodpaří, což je sotva minuta.

Vraťte do kastrolu maso, podlijte vodou tak, aby bylo téměř ponořené, zastrouhněte muškátovým ořechem a trochou citronové kůry, přikryjte poklicí a pomalu duste hodinu až hodinu a půl, podle povahy masa, bude téměř měkké. Připadá-li vám nepřijemné na skus a gumové, potěbuje ještě nejméně půl hodiny. Dobře udušené maso musí být šťavnaté a snadno poddajné.

V průběhu dušení neváhejte šťávu ochutnávat a podle potřeby dochucovat solí. Čím dříve v průběhu dušení to uděláte, tím lépe se chuť spojí s masem a ostatními surovinami.

Maso sceďte a tekutinu zachyťte. Z cedníku vyberte všechny kousky masa; opat je odložte stranou. Bohužel to jinak nejde. Zbytek zachycených surovin, především cibuli, vraťte ke scezené šťávě z dušení a rozmixujte dohladka.

Do hladké šťávy vraťte maso a naposledy ochuťte solí a čerstvě mletým pepřem. Při podávání zdobte kopečkem zakysané smetany, která guláš více zjemní, a snítkou tymiánu, který ho učiní už na první pohled vprávně k sezení. Hodí se k němu všechny stovínové přílohy, anebo třeba jemné domácí pečivo. FLORENTÝNA